Omas Plätzchen gibt's auf Instagram

Die Textsorte Rezept im medialen Wandel

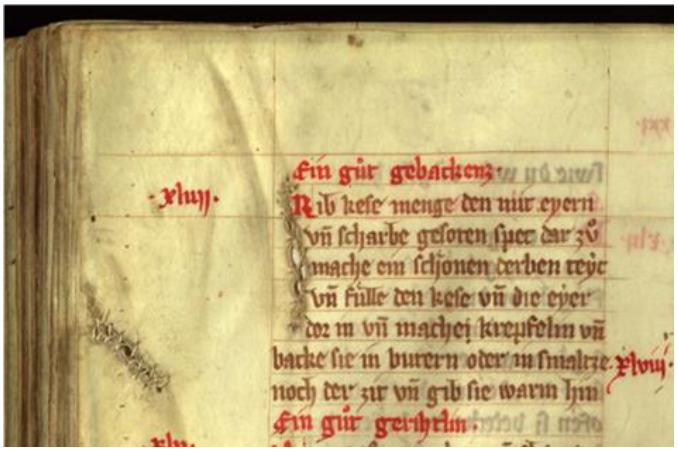
Materialien verfügbar unter: https://science-ink.uni-graz.at/

Vor Erfindung moderner Druckverfahren war die **Buchherstellung** ein kostspieliges und mühsames Unterfangen: Texte wurden händisch mit Feder und Tinte auf speziell aufbereitete Tierhaut (Pergament) und später auch Papier aufgeschrieben. Die einzelnen Lagen des Beschreibstoffes wurden miteinander vernäht und schließlich zwischen Buchdeckel gebunden. Mittelalterliche Bücher nennt man in der Fachsprache auch **Handschrift**, weil alles von Hand gemacht wurde, oder Codex. Im Mittelalter gab es keine Kochbücher, wie wir sie heute kennen. Rezepte wurden nicht in eigene Bücher gebunden, sondern gemeinsam mit anderen Texten, z.B. medizinischen Schriften, Gebeten, Rechtstexten usw. zu sogenannten **Sammelhandschriften** zusammengestellt. Erste eigene Kochbücher entstehen erst später mit der Verbreitung des Buchdrucks.

Auch die Rezepte selbst unterscheiden sich von den **Kochrezepten**, die wir heute kennen, in einigen Punkten: Ein mittelalterliches Rezept besteht in der Regel nur aus einer Überschrift (oft in roter Tinte) und einem kurzen Fließtext. Meist sind weder konkrete **Mengenangaben** noch **Zeitangaben** enthalten. Auch **Zubereitungstechniken** bzw. **-schritte** werden oft nicht erläutert, im Rezept steht dann z.B. nur „Mach einen Krapfenteig" oder „Würz es gut". Die für uns typische Zutatenliste am Beginn des Rezeptes gibt es noch nicht. Das hat den Grund, dass mittelalterliche Rezepte von erfahrenen Köchen als Sammlung für erfahrene Köche angelegt wurden. Man konnte also voraussetzen, dass ein erfahrener Koch weiß, wie einzelne Arbeitsschritte durchzuführen sind und er die Mengen automatisch an die Anzahl der Personen, die er bekocht, anpasste.

Pergamentherstellung aus Ziegenhaut und mittelalterliches Buch

Heutige Kochrezepte sind in der Regel so verfasst, dass sich auch Anfängerinnen und Anfänger zurecht finden und die Gerichte Schritt für Schritt nachkochen können. Neben einer **Zutatenliste** mit konkreten **Mengenangaben** werden auch die einzelnen **Arbeitsschritte** möglichst übersichtlich dargestellt und **Bilder** beigefügt. Besonders auf Internetplattformen sind den Rezepten oft noch eine Vielzahl an anderen Elementen und Informationen beigefügt: z.B. Sternebewertungen, Schwierigkeitsgrad, Nährwerttabellen, Videos oder Erfahrungsberichte anderer Leserinnen und Leser.



Mittelalterliches Rezept (oben) und modernes Kochrezept (rechts)

Rezept

Cremiges Birnenmus mit Zimt

Für 4 (kleine) Portionen:

- 4 große Birnen
- Wasser
- 1 EL Butter
- 1 gehäufter EL Mehl
- 1 EL Honig
- Zimt, Ingwer- und Nelkenpulver

Birnen schälen, in kleine Stücke schneiden und in einen Topf geben. So viel Wasser hinzufügen, dass die Birnenstücke gut bedeckt sind. Birnen auf kleiner Flamme weichkochen und anschließend mit dem Kochwasser pürieren.

Aus Butter und Mehl in einem neuen Topf eine Mehlschwitze (Einbrenn) herstellen, mit den pürierten Birnen aufgießen und aufkochen lassen.

Honig hinzugeben und köcheln lassen, bis das Mus ein wenig eingedickt ist.

Mit Zimt, Ingwer- und Nelkenpulver würzen. Lauwarm oder gekühlt servieren.

Rezept für Fastenkrapfen aus dem 15. JH

Krappfen / Wiltu aber einen vasten krappfen machen von nüssen mit ganczen kern / vnd nym als vil oppfel darunter / vnd snyd die würffellecht / als der kern ist / vnd roste sie wol mit ein wenig honigs / vnd menges mit würczen / vnd thu es uff die bleter / die do gemacht syn zcu krappfen / vnd laß sie backen / vnd versalczs nicht /

Kochrezepte gehören zu den **Sachtexten**, die auch pragmatische Texte genannt werden. Innerhalb der Sachtexte zählen sie wie Gebrauchsanleitungen zu den **Instruktionstexten**. Das sind Texte, die eine konkrete Handlungsanweisung enthalten, in diesem Fall die Anleitung zum Zubereiten einer Speise. Das zeigt sich auch an den verwendeten Verbformen: Rezepte nutzen häufig den Imperativ, die Befehlsform: „*Nimm* frisches Weißbrot und *schneide* es in Würfel.“ Aber auch andere Formulierungen sind möglich, z.B. die neutrale Man-Form: „Man *nimmt* frisches Weißbrot und *schneidet* es in Würfel“, die höfliche Sie-Form: „*Nehmen Sie* frisches Weißbrot und *schneiden Sie* es in Würfel.“ oder auch die Ich-Form: „*Ich nehme* frisches Weißbrot und *schneide* es in Würfel.“ Sehr häufig findet sich heute die beschreibende Infinitivform: „Frisches Weißbrot nehmen und in Würfel schneiden.“

Krapfen: Willst du aber einen Fastenkrapfen machen aus ganzen Nüssen, so nimm genauso viele Äpfel dazu und schneide die in Würfel so groß, wie die Nusskerne sind, und röste sie gut mit ein wenig Honig und vermenge das mit Gewürzen und tue es auf die Teigblätter, die für Krapfen vorbereitet wurden und lasse sie backen und versalze es nicht.

Das mittelalterliche Rezept für die Fastenkrapfen verwendet wie auch heute noch üblich den Imperativ, die Befehlsform. Unterstreiche zunächst alle Verben im mittelalterlichen Text und in der Übersetzung. Schreibe dann die Zubereitungsanleitung jeweils einmal in die **Man-Form**, die **Ich-Form** und die **beschreibende Infinitivform** um. Vergleiche die vier Texte: Wie wirken Sie auf dich? Welche Form würdest du verwenden, wenn du ein eigenes Rezept schreibst?

Kochrezepte heute: Wer schreibt wo und für wen?

Heute finden wir Kochrezepte in ganz verschiedenen Medien, die Autorinnen und Autoren können sowohl Profis, als auch Hobbyköche und -köchinnen sein. Je nach Medienplattform sind die Rezepte ganz unterschiedlich gestaltet – interessant ist hierbei immer, zu überlegen, wer für wen und warum schreibt. Da hat sich nämlich seit dem Mittelalter so einiges geändert…

Kochbücher
Trotz der Vielzahl an anderen Medien, erscheinen immer noch Rezepte in Form klassischer Kochbücher. Autorinnen und Autoren sind in der Regel Profis (z.B. Köche oder Ernährungsexperten), manchmal stecken auch Firmen dahinter, die ihre Produkte verkaufen wollen, z.B. Küchenmaschinen, Grillequipment oder Gewürzmischungen.

Zeitschriften
Es gibt eigene Kochzeitschriften oder auch Magazine zu anderen Themen (Lifestyle, Gesundheit etc.), in denen sich Kochrezepte finden.

Internetseiten
Im Internet gibt es zahlreiche Möglichkeiten, Kochrezepte zu finden und auch selbst zu veröffentlichen, z.B. erlauben es Rezeptdatenbanken und Rezeptwikis, wie Chefkoch.de oder kochwiki.com jedem Nutzer eigene Inhalte hochzuladen. Daneben finden sich zahlreiche Websites und Blogs Autoren, Profi- und Hobbyköchen oder Firmen. Dort sind oft nicht nur Rezepte, sondern auch persönliche Geschichten oder weiterführende Informationen und auch Werbung enthalten.

Social Media Plattformen
Beispiele hierfür sind Facebook, Instagram, YouTube oder TikTok. Jeder User, egal ob Amateur oder Profi, kann Rezepte posten. Je nach Plattform kann man über Hashtags suchen, Gruppen beitreten oder auch Kanäle abonnieren. Neben herkömmlichen Rezepte, die aus Text und einem oder mehren Bildern bestehen, finden sich hier auch zahlreiche Kochvideos.

Verpackungen von Lebensmitteln und Küchengeräten
Auf vielen Verpackungen finden sich Rezepte von der Herstellerfirma für Kundinnen und Kunden.

Auf dieser und der nächsten Seite findest du vier aktuelle Kochrezepte aus unterschiedlichen Quellen: **(1) Nutella Tassenkuchen** von der Internetplattform Chefkoch.de, **(2) Muffins-Mandarinen-Sahnetorte** aus dem Kochbuch „GU Küchenratgeber: Muffins“, **(3) Oma Irmis Anis Plätzchen** von Instagram und **(4) Brownies** von der Rückseite einer Dr. Oetker Backmischung.

a) Vergleiche die 4 Rezepte miteinander: Welche Bausteine enthalten Sie jeweils? (Lege hierzu am besten eine Tabelle an.) Was sind Gemeinsamkeiten und Unterschiede?
b) Überlege, wer die Autor*innen der Rezepte sein könnten, für wen und warum sie die Rezepte aufgeschrieben haben. Haben die Autor*innen unterschiedliche Motivationen, Kochrezepte zu verfassen? (Diskutiert in der Gruppe/Klasse)
c) Stellt euch vor, ihr möchtet einer Freundin/einem Freund eine Geburtstagskuchen backen und seid auf der Suche nach einem Rezept. Wo würdest ihr suchen? Und warum? (Diskutiert in der Gruppe/Klasse)

Nutella Tassenkuchen für die Mikrowelle ohne Ei

Druck/PDF | Teilen | Planen | Speichern

★★★★★ 4.75 (90 Bewertungen)

48 Kommentare

3 Min. | simpel | 18.05.2018

Zutaten

1 Portionen

4 EL	Mehl
8 EL	Milch
1 EL	Zucker
1 EL	Kakaopulver
¼ EL	Backpulver
1 EL	Öl
1 EL	Nutella
3 EL	Schokostreusel

Auf die Einkaufsliste setzen

Zutaten bestellen bei REWE

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 3 Minuten
Koch-/Backzeit ca. 2 Minuten
Gesamtzeit ca. 5 Minuten

Alle Zutaten mit 2 EL Schokostreuseln zusammenmischen und mit einem Schneebesen verrühren. Den Teig in zwei Tassen füllen und dann ca. 1 - 2 Min. bei 600 W in die Mikrowelle stellen.

Nach Bedarf die Kuchen noch mit den restlichen Streuseln oder Puderzucker bestreuen.

TIPP: Dieses Rezept ist für 2 Tassen! Aus Erfahrung weiß ich, dass er in einer Tasse in der Mikrowelle wegen des Backpulvers überläuft!

Druck/PDF | Teilen | Planen | Speichern

Backen | Schnell | einfach | Kinder | Kuchen

Rezept von

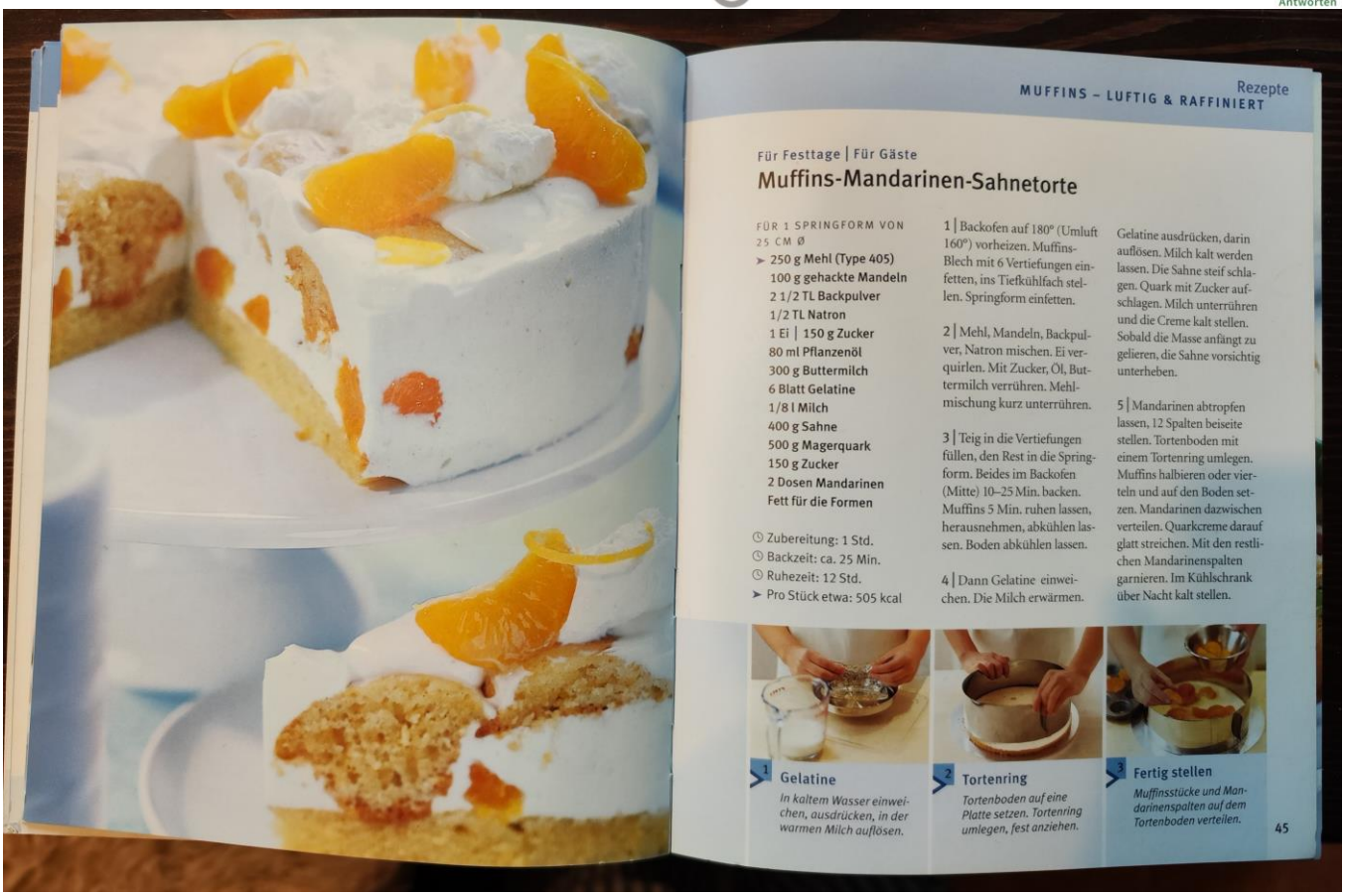
BackJana2101

Kommentare

Kommentar schreiben

22.01.2023 15:18
yvvalerie
Super simpel, saftig & schmackhaft! Ich habe statt Schokostreuseln einfach klein gebröselte Teile von einem übrig gebliebenen Schoko-Nikolaus verwendet. Top!
Antworten

19.01.2023 13:22
hartmitbart
Perfekt für den schnellen Genuss! Unglaublich fluffig und schokoladig. Reicht bei mir für eine große Tasse ;) gerade eben hab ichs mit gehackten mandeln probiert und es ist ebenfalls eine Versuchung wert ;)
Antworten



MUFFINS – LUFTIG & RAFFINIERT Rezepte

Für Festtage | Für Gäste

Muffins-Mandarinen-Sahnetorte

FÜR 1 SPRINGFORM VON 25 CM Ø
- 250 g Mehl (Type 405)
- 100 g gehackte Mandeln
- 2 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 Ei | 150 g Zucker
- 80 ml Pflanzenöl
- 300 g Buttermilch
- 6 Blatt Gelatine
- 1/8 l Milch
- 400 g Sahne
- 500 g Magerquark
- 150 g Zucker
- 2 Dosen Mandarinen
- Fett für die Formen

Zubereitung: 1 Std.
Backzeit: ca. 25 Min.
Ruhezeit: 12 Std.
Pro Stück etwa: 505 kcal

1 | Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Muffins-Blech mit 6 Vertiefungen einfetten, ins Tiefkühlfach stellen. Springform einfetten.

2 | Mehl, Mandeln, Backpulver, Natron mischen. Ei verquirlen. Mit Zucker, Öl, Buttermilch verrühren. Mehlmischung kurz unterrühren.

3 | Teig in die Vertiefungen füllen, den Rest in die Springform. Beides im Backofen (Mitte) 10–25 Min. backen. Muffins 5 Min. ruhen lassen, herausnehmen, abkühlen lassen. Boden abkühlen lassen.

4 | Dann Gelatine einweichen. Die Milch erwärmen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Milch kalt werden lassen. Die Sahne steif schlagen. Quark mit Zucker aufschlagen. Milch unterrühren und die Creme kalt stellen. Sobald die Masse anfängt zu gelieren, die Sahne vorsichtig unterheben.

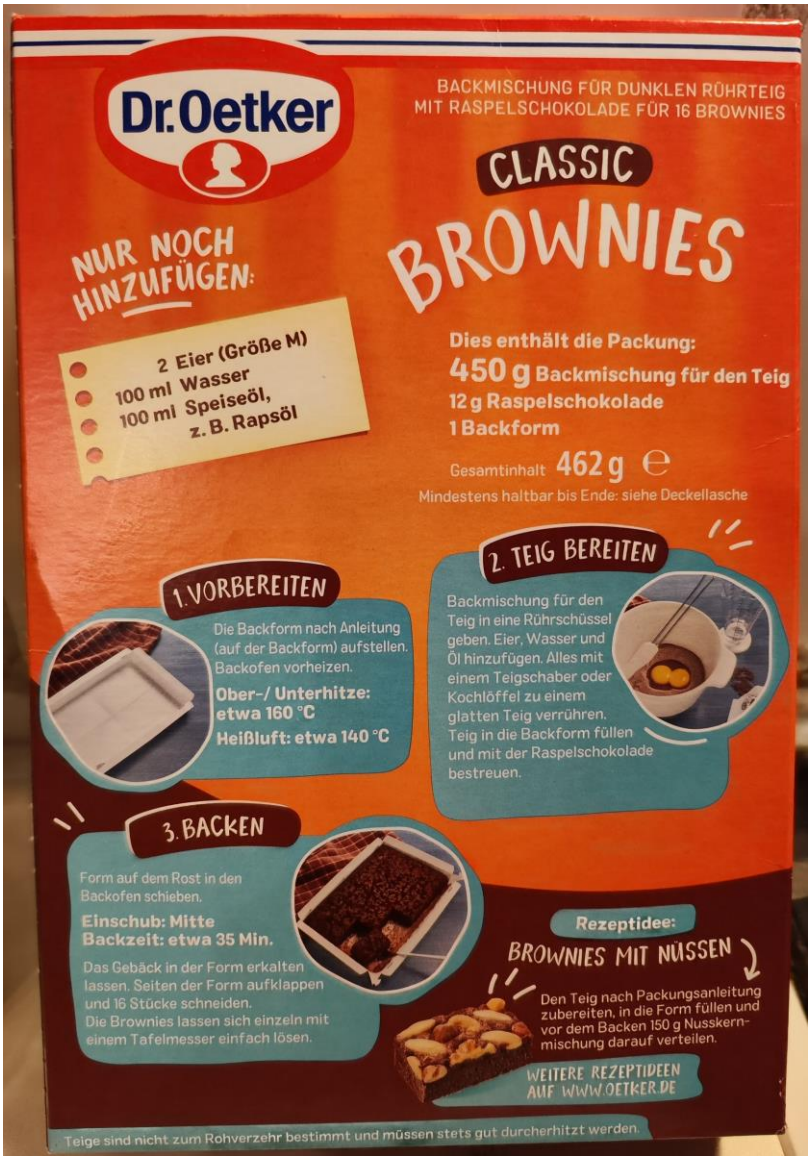
5 | Mandarinen abtropfen lassen, 12 Spalten beiseite stellen. Tortenboden mit einem Tortenring umlegen. Muffins halbieren oder vierteln und auf den Boden setzen. Mandarinen dazwischen verteilen. Quarkcreme darauf glatt streichen. Mit den restlichen Mandarinenspalten garnieren. Im Kühlschrank über Nacht kalt stellen.

1 Gelatine — In kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in der warmen Milch auflösen.

2 Tortenring — Tortenboden auf eine Platte setzen. Tortenring umlegen, fest anziehen.

3 Fertig stellen — Muffinsstücke und Mandarinenspalten auf dem Tortenboden verteilen.

45



a) Nun sind eure Schreibkünste gefragt: Bildet Dreiergruppen und wandelt das mittelalterliche Rezept für Fastenkrapfen auf Seite 2 in ein modernes Rezept um. Je ein Gruppenmitglied schreibt:

1. ein Instagramposting, um Likes und neue Follower zu generieren.
2. eine Kochbuchseite aus einem Buch für Kochanfänger*innen
3. einen Blogbeitrag einer Firma für Küchenutensilien, die mit dem Rezept auch Werbung für ihre Produkte machen möchte

Schreibt nicht nur den Text, sondern fertigt eine Skizze an, wie ihr die Bausteine des Rezeptes (Text, Bild, Listen, Emojis …) anbringen würdet.

b) Vergleicht anschließend eure Texte: Wo finden sich Gemeinsamkeiten und Unterschiede? Welche Verbformen habt ihr verwendet?

c) Bonusaufgabe: Kocht das Rezept nach und macht eure eigenen Fotos oder Videos.

Mengenangaben Fastenkrapfen (Rezept auf Seite 2):
Teig: 300 g Mehl und ca 125 ml Wasser
Fülle: 4 große Äpfel, 2 Handvoll Walnüsse oder Haselnüsse, 2 EL Honig, ½ TL Zimt, ½ TL Nelkenpulver
Öl zum Backen in der Pfanne